



# Vermouth Rosé

**Varietà:** Uve biologiche Sangiovese, Syrah e Vermentino

**Vinificazione ed affinamento:** Vendemmia manuale. Una parte del rosé è ottenuta dalla pressatura diretta di uve Sangiovese a grappolo intero, in pressa pneumatica che pressa sofficemente le uve. Porta sapidità e acidità. Un'altra parte è ottenuta da brevi co-macerazioni a freddo di uve Syrah/Vermentino che portano rotondità e colore e co-macerazioni di uve Sangiovese/Vermentino che portano aromi e croccantezza in bocca. La sfeccatura del succo è fatta a bassa temperatura e la fermentazione è spontanea. Affinamento su fecce fini per 4 mesi. Aromatizzato e trasformato in Vermouth da Distilleria Indie con Assenzio, Agrumi, Cardamomo, China corteccia, Coriandolo semi, Garofano chiodi, Genziana radice, Maggiorana, Salvia sclarea e Sambuco.

**Variety:** Organic Sangiovese, Syrah and Vermentino grapes. **Vinification and aging:** First the grapes are harvested with great care by hand. A part of the rosé is obtained from the direct pressing of whole cluster Sangiovese grapes, in a pneumatic press which softly presses the grapes. It brings flavor and acidity. Another part is obtained from short cold co-macerations of Syrah / Vermentino grapes that bring roundness and color and co-macerations of Sangiovese / Vermentino grapes that bring aromas and crunchiness in the mouth. The racking of the juice is always done at low temperatures. Spontaneous fermentation. Finally it's aged for 4 months. Flavoured and made into Vermouth by Distillery Indie with Wormwood, Citrus, Cardamom, China bark, Coriander seeds, Clove, Gentian root, Marjoram, Clary Sage and Elderberry.

## Degustazione / Tasting Notes

**Alla vista:** Rosa arancio.

**Al naso:** intenso. Note agrumate, speziate. Note di china.

**Al palato:** Avvolgente e intenso. Morbido con un attacco lievemente dolce. Note finali piacevoli di amarezza. Lunga persistenza.

**Color:** Pink orange.

**Notes:** Intense. Citrus and spicy notes. Cinchona plant notes.

**Palate:** Enchanting and intense. Smooth with a slightly sweet attack in the palate. Pleasant final notes of bitterness. Long persistence.

## Abbinamenti / Pairings

Il Vermouth Rosé si apprezza a temperatura di 12°C-14°C come aperitivo e digestivo in tutti i periodi dell'anno.

Le seguenti ricette sono state ideate con l'aiuto del mixologist Luca Belli.

Vermouth Rosé is best appreciated at a temperature of 12°C-14°C as an aperitif and digestif any time of the year.

The following recipes were created with the help of Mixologist Luca Belli.